

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1997. *Teknik Kromatografi untuk Analisis Bahan Makanan*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Adityo, R., B. Kurniawan & Mustofa, S. 2013. Uji efek fraksi metanol ekstrak batang kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai larvasida terhadap larva instar III *Aedes aegypti*. *MAJORITY (Medical Journal Lampung Univ)*, 2 (5): 156-164.
- Amalia, Q. 2016. Optimasi Formula Daging dengan Model Response Surface Methodology (Kajian Konsentrasi Gel Porang dan Karagenan serta Pewarna Angkak). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Azizah, D. N. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode $AlCl_3$ pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*). Kartika. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (2). 45-49. [Online].
- Baud, G. S., Sangi, M. S., & Koleangan, H. S. J. 2014. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Batang Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli L.*) dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *UNSRAT*. 14 (2). 106-112.
- Bintang, I. A. K., Sinurat A. P., & Purwadaria, T. 2007. Penambahan ampas mengkudu sebagai senyawa bioaktif terhadap performans ayam broiler. *JITV* 12 (1) 1-5.
- Borges, L. S., Alves., B. Sampaio, E. Conceicao, M. Bara & Paula, J. 2013. Environmental factors affecting the concentration of phenolic compounds in *Myrcia tomentosa* leaves. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, 23 (2): 230-238.
- Bourne, M. C. 1982. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. John Willey and Jons. New York.
- Chan E., Y. Lim & Omar, M. 2007. Antioxidant and Antibacterial Activity of Leaves of *Etlingera* species (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia. *Food Chemistry*. 104 (4): 1586-1593.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. 182-185.

- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Desmiaty, Y., Ratih, H., Dewi, M. A., & Agustin, R. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk) secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. 8, 106-109.
- Diniyah, N., S. B. Wijanarko., & Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Barassus flabellifer* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23 (1): 53-62.
- Edgar, T. F., & Himmelblau, D. M. 1988. *Optimization of chemical processes. Chemical engineering series*. New York: McGraw-Hill.
- Ergina, S. N., & Puspitasari, I. D. 2014. Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder pada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademik Kimia*, 3 (3): 165-172. ISSN 2302-6030.
- Fellow, P. J. 1995. *Food Processing Technology*. Ellis Howard Limited, England.
- Firdiyani, F., T. W. Agustini., & Ma'ruf, W. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif sebagai Antioksidan Alami *Spirulina palentis* Segar dengan Pelarut yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 18 (1): 29.
- Gillespie, R. J., & Paul. 2001. *Chemical Bonding and Molecular Geometry*. Oxford University Press. London.
- Harbone, J. B. 1996. *Metode Fitokimia Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terbitan Kedua, Penerbit: ITB, Bandung.
- Hartati, I. 2010. Isolasi Alkaloid dari Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* D.) dengan Teknik Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro. Universitas Diponegoro Semarang.
- Hidayat, S., & Hutapea, J. R. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia (1) Jilid 1*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Jaffar, F. M., C. P. Osman, N. H. Ismail & Awang, K. 2007. Analysis of Essential Oils of Leaves, Stems, Flowers and Rhizomes of *Etlingera Elatior* (JACK) R. M. SMITH. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*, (11): 269-273.
- Jay, J. M., M. J. Loessner., & Golden, D. A. 2005. *Modern Food Microbiology*. Springer. United States of America.

- Koirewoa, Y. A., Fatimawali & Wiyono, W. I. 2012. Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam daun beluntas (*pluchea indica* l.). *Laporan Penelitian*. FMIPA UNSRAT, Manado.
- Kondo, M., K. Kazumi & Yokota, H. O. 2004. Effect of Tea Leaf Waste of Green Tea, Oolong Tea, and Black Tea Addition on Sudangrass Silage Quality and In Vitro Gas Production. *Journal Science Food Agriculture*. Series A (84): 721-727.
- Kusumawati, E., R. Supriningrum & Rozadi, R. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Daun Kecombrang *Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm. terhadap *Salmonella typhi*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1 (1): 1-7.
- Maharany, L., & Fajarwati. 2006. Analisis Optimasi Percepatan Durasi Proyek dengan Metode Least Cost Analysis. *Jurnal Utilitas*, 14 (1): 113-130.
- Martua, Horas. C.S., Y. Djayus., & Suryanto, D. 2015. Pengujian Ekstrak Daun Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) sebagai Pencegah Pertumbuhan Jamur *Saprolegnia* sp. pada Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) secara In Vitro. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- McCabe, W. L. 2005. *Unit Operation of Chemical Engineering*. 5th Edition. McGraw-Hill, New York.
- Monika, P., P. S. Widyawati., & Sutedja, A. M. 2015. Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Beras Organic Merah Varietas Local dalam Kemasan *Polipropilen* dengan Variasi Lama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (1): 1-5.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto & Rukmini, H. S. 2005. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Industri dan Teknologi Pangan*, 2 (16) : 119 - 125.
- Naufalin, R., H. S. Rukmini, T. Yanto, & Erminawati. 2009. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). Laporan Penelitian Hibah Kompetensi. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2010. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) selama penyimpanan: 1-13. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional*, Surakarta, 8 Juni 2010.
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. 2012. Pengawet Alami Pada Produk Pangan. Universitas Jenderal Soedirman Press. Purwokerto.

- Naufalin, R. 2017. *Kecombrang Antimikroba dan Pemanfaatannya Sebagai Pengawet Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pasaribu, S. P. 2009. Uji Bioaktivitas Metabolit Sekunder dari Daun Tumbuhan Babandotan (*Ageratum conyzoides* L.). *Jurnal Kimia Mulawarman*, 6 (2):23-29.
- Praptiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. FTP UNEJ: Jember.
- Pruthi, J. S. 1979. *Spices and Condiments*. National Book Trust, New Delhi.
- Putri, D. D., Nurmagustina, D. E. & Chandra, A. A. 2014. Kandungan total fenol dan aktivitas antibakteri kelopak buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat feed additive alami pada broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3):174-180.
- Rahayu, I. D., & Hastuti, S. D. 2008. Produksi Antibiotik Alami Hasil Isolasi *Aloe barbadensis miller*. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Rauf, A., U. Pato & Ayu, D. F. 2017. Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh bubuk daun alpukat (*Persea americana* Mill) berdasarkan letak daun pada ranting. *Jurnal Faperta*, 4 (2): 5.
- Saifudin, A., Rahayu., & Teruna. 2011. *Standardisasi Bahan Obat Alam*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Santoso, J., S. Anwariah., R. O. Rumiantin., A. P. Putri., N. Ukhty & Yoshie Stark, Y. 2012. Phenol conten, antioxidan activity and fibers profile of four tropical seagrasses from Indonesia. *Journal Of Medical Plants*, 10 (37): 73-79.
- Sawhney, S.K., & Singh, R. 2005. *Introductory Practical Biochemistry*. Alpha Science International Ltd.
- Sharief. D. A. 2006. Optimasi Proses Ekstraksi dan Pengeringan Semprot pada Teh Hijau Instan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Singleton, V. L. & Rossi, J. A. 1965. Colorimetry of Total Phenolic with Phosphomolybdic-Phosphotungstic Acid Reagent. *American Journal Enology and Viticulture*, 16: 147.
- Siringo-ringo, M. P. 2003. Optimalisasi Ekstraksi Polifenol Teh Hijau Berdasarkan Ukuran Butir, Nisbah Bahan Baku Pelarut. *Skripsi*. Insititut Pertanian Bogor. Bogor.

- Somaatmadja, D. 1985. Rempah-rempah Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Industri. Bogor.
- Sukandar, D., N. Radiastuti., I. Jayanegara & Hudaya, A. 2010. Karakteristik senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional. 2 (1): 333-339.
- Supiyanti, W., E. D. Wulansari & Kusnita, L. 2010. Uji aktivitas antioksidan dan penentuan kandungan antosianin total kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L). *Farmasi*. 15 (2): 64-70.
- Sutiah, K. S., Firdaus., & Budi, W. S. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. 11 (2): 53-58.
- Syafitri, N. E., M. Bintang & Falah, S. 2014. Kandungan fitokimia, total fenol ekstrak buah harendong (*Melastoma affine D.Don*). *Current Biochemistry*. 1 (3): 105-115.
- Syamsuhidayat, S. S. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Titis, M. B. M., E. Fachriyah & Kusrini, D. 2013. Isolasi, identifikasi dan uji aktifitas senyawa alkaloid daun binahong (*Anredera condifolia* (Tenore) Steenis). *Chem. Info*. 1 (1): 196-201.
- Voigt, T. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi Edisi V*. Ahli Bahasa Noerono, S. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Wachidah, L. N. 2013. Uji aktivitas antioksidan serta penentuan kandungan fenolat dan flavonoid total dari buah parijoto. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Widianti, E. 2007. Bahan Pengawet (*Preservatives*). [Online].
- Winarno, F. G. & Rahayu, T. S. 1994. Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wulandari, S. 2012. Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap kualitas daging pascarigor sapi bali. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin, Makassar.

Yuniarifin, H., Bintoro. V. P., & Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*, 31 (1) : 55-61.